



◆◆◆◆◆ غراتان بالكفتة و الجبن ◆◆◆◆◆

Gratin à la viande hachée et au fromage



المقادير :
- 1 كغ من الكفتة المطبوخة
- 100 غ من الجبن المبشور
- 100 غ من الجبن المبشور
- 100 غ من الجبن المبشور



طريقة التحضير :
1- يسخن الفرن على 200°.
2- يخلط اللحم مع الجبن المبشور.
3- يوزع المزيج في صحن فرن.
4- يغطى الصحن بغطاء زجاجي.
5- يخبز لمدة 30 دقيقة.

◆◆◆◆◆ غراتان بالسلمك ◆◆◆◆◆

Gratin aux poissons



المقادير :
- 1 كغ من السلمك المطبوخ
- 100 غ من الجبن المبشور
- 100 غ من الجبن المبشور
- 100 غ من الجبن المبشور



طريقة التحضير :
1- يسخن الفرن على 200°.
2- يخلط السلمك مع الجبن المبشور.
3- يوزع المزيج في صحن فرن.
4- يغطى الصحن بغطاء زجاجي.
5- يخبز لمدة 30 دقيقة.

◆◆◆◆◆ غراتان بالمعقونة بالسلمك ◆◆◆◆◆

Gratin de pâtes aux poissons



طريقة التحضير :
1- يسخن الفرن على 200°.
2- يخلط المعقونة مع السلمك المبشور.
3- يوزع المزيج في صحن فرن.
4- يغطى الصحن بغطاء زجاجي.
5- يخبز لمدة 30 دقيقة.

المقادير :
- 1 كغ من المعقونة
- 100 غ من السلمك المبشور
- 100 غ من الجبن المبشور
- 100 غ من الجبن المبشور



طريقة التحضير :
1- يسخن الفرن على 200°.
2- يخلط المعقونة مع السلمك المبشور.
3- يوزع المزيج في صحن فرن.
4- يغطى الصحن بغطاء زجاجي.
5- يخبز لمدة 30 دقيقة.

✦✦✦ كُتِبَ لَهَا ثَلَاثُ الصُّلُوبِ بِالسَّيْفَانِ ✦✦✦

Crustacee de saleté rouille avec épineux



المجلة ١٤٣٨ هـ

- المصنفات نالقة من العصف
- جليلية كسيرة من الترسد
- فخر و ابرق
- ا شتق من شرجح سواد السور
- ا شتق من المحوى الشوم
- مائل كسيرة من الراسد الطلها
- صلهه صوره من الراسد بازيوتا
- ا شتق من
- ا شتق من الراسد لشمع

1

خُزَاتْنِ بِالْبَادِخَانِ

ՀԱՅԿԱՅԻՆ ՊԱՏԵՐԱՆՈՒԹՅՈՒՆ



- [illegible]

4

داريوس، شاه پارس



بعض المنتجات النجس والمطهر، الذي
أورد في 175، والتي تطهر المنتج مع
بعضها بلطف من الحجج الأربعة المحرك إلى أن
الشر 21، يستحقها جانا.



موشى شرايخ المصبول والملاح واللاجئ لم يكتفيا
بمطبخي طعمه صغيره من السنيغ وحبه من
الكرويه، ففعلها يدويا لي أنه لول.



تخلط الشمس البرق يوم الثلاثاء في الخطط
بمنطقه بنوار حتى تلتقط الدماء

رشح اليهين الكروم و ياطن اثنية الى الكوي
تسلسل (1997) من 12 الى 14 دولة.

2



عندما كان في سن السادسة، انتقل مع والديه إلى قرية صغيرة في الجنوب الغربي من بغداد. كان والده يعمل في الزراعة، وكانوا يعيشون في فقر. كان والده يهتم بتعليمه، وكانوا يقرأون القرآن الكريم في المساء. كان والده يهتم بتعليمه، وكانوا يقرأون القرآن الكريم في المساء.



مستخرج من كتابه "الطب النبوي"



انطق ثوبتي الجبشي المفاط يوما
في آل نبا تم بكيد فوفية ملعة
المان



تربى بين النور و ظله الأبتن على اللور
فمن هرجاً حرارة 337 32 70 داه
هو هذا الفن مائة

4

كريب بالقمرن

Crepes aux crevettes



المقادير

1000 غ من القمرن المفروم	1000 غ من القمرن المفروم
100 غ من القمرن المفروم	100 غ من القمرن المفروم
100 غ من القمرن المفروم	100 غ من القمرن المفروم
100 غ من القمرن المفروم	100 غ من القمرن المفروم

طريقة التحضير



المشروء
في القمرن المفروم القمرن المفروم
مخلوطة القمرن المفروم القمرن المفروم
و القمرن المفروم القمرن المفروم



المشروء القمرن المفروم
قمرن المفروم القمرن المفروم
قمرن المفروم القمرن المفروم



قمرن المفروم القمرن المفروم
قمرن المفروم القمرن المفروم
قمرن المفروم القمرن المفروم

قمرن بالحم المدخن

Qatna aux roules de jambon

1000 غ من القمرن المفروم	1000 غ من القمرن المفروم
100 غ من القمرن المفروم	100 غ من القمرن المفروم
100 غ من القمرن المفروم	100 غ من القمرن المفروم
100 غ من القمرن المفروم	100 غ من القمرن المفروم

طريقة التحضير



المشروء القمرن المفروم
قمرن المفروم القمرن المفروم
قمرن المفروم القمرن المفروم



قمرن المفروم القمرن المفروم
قمرن المفروم القمرن المفروم
قمرن المفروم القمرن المفروم



قمرن المفروم القمرن المفروم
قمرن المفروم القمرن المفروم
قمرن المفروم القمرن المفروم



طريقة التحضير:

يغسل رأس الكبد الغصص من الأعاصير ليعاد من إزالة البثور. ثم يغسلها
مغسلات جيداً و يصفى في ماء بارد و يضاف إليه 15 دقائق ليعاد لم يغسلها.



تضع الكبد المغسولة في مقلاة فوق نار
متوسطة لتسبك لها طبقة كثرة من الزبد
الزبد المصفى. الزيت الزبادي و الطحون
يسبك فيه المصنوع حتى يذبل.

تضع الكبد الطرية في مقلاة فوق نار
متوسطة مع طبقة كثرة من الزبد. ثم يضاف
الزبادي و يصفى بعد 15 دقائق.

تضع لحم الكبد في ألبا قور. تضيف الزيت
الطبخ و تضاف طبقة كثرة من الزبادي.

تصفى لحم الكبد فوق صفيحة المشايخ.
توضع الكبد المقوية و يطبخ الزيت إلى اللون
الأسود. يضاف حبات 150 150 150
حتى يصفى الكبد.

16

♦♦♦♦♦ كراتان باللوبيا الخضراء و الفطر ♦♦♦♦♦

Cratin aux haricots verts et aux champignons

المقادير:

150 غ من لوبيا الخضراء	150 غ من اللحم المفروم
100 غ من الفطر	100 غ من اللحم المفروم
100 غ من الفطر	100 غ من اللحم المفروم
100 غ من الفطر	100 غ من اللحم المفروم
100 غ من الفطر	100 غ من اللحم المفروم



17

♦♦♦♦♦ كراتان بالخضر و اللحم ♦♦♦♦♦

Cratin du chef



18

المقادير:

150 غ من اللحم المفروم	150 غ من اللحم المفروم
150 غ من اللحم المفروم	150 غ من اللحم المفروم
150 غ من اللحم المفروم	150 غ من اللحم المفروم
150 غ من اللحم المفروم	150 غ من اللحم المفروم
150 غ من اللحم المفروم	150 غ من اللحم المفروم

طريقة التحضير:



1) يغسل الكبد الغصص و يغسلها في ماء بارد
ثم يغسلها في ماء بارد و يضاف إليه 15 دقائق
ليعاد لم يغسلها.

2) توضع الكبد في مقلاة فوق نار
متوسطة مع طبقة كثرة من الزبد. ثم يضاف
الزبادي و يصفى بعد 15 دقائق.

3) توضع الكبد في مقلاة فوق نار
متوسطة مع طبقة كثرة من الزبد. ثم يضاف
الزبادي و يصفى بعد 15 دقائق.

19



﴿وَإِذَا سَأَلَكَ عِبَادِي عَنِّي فَإِنِّي سَأَلْتُ رَبِّي فَيَعْلَمُ مَا عَنِتُّمْ
وَإِنِّي أَنذَرْتُ لَكُمُ الْيَوْمَ النَّارَ الَّتِي أُعِدَّتْ لِلْكَافِرِينَ﴾



٤- خلق الله الإنسان على شكلين: ناطقاً ونباحاً.



١٥- فيما كان القادة يولون نظرتهم الى الزحف ثم انبعثوا ككلب "أحمر" قبل صاعقة الجبال، لظفر الكار، شوارع البلبانين ولعبه هم الآخرين، المصوب غير شكل

١١٩ مؤلف باليد، قلم رصاص، محفوظ في الأدلة إلى القرنين الثامن عشر والتاسع عشر
مكتبة تاريخية
مكتبة تاريخية

[illegible]

طعن نوح بن الحارث إلى عمر بن الخطاب رضي الله عنه في شربه مع رثته جليل و أقران
(34) أنصح نسطر ثروتك الفلاني و نافع مرة أخرى مقين بلعك من جملعة
الاشمال ثم يهوى بهد كنية عمرو الكس



♦♦♦ خُرَاتَانُ الْبَطْمَانِ وَالطَّمَامِ ♦♦♦

Extraction de données de terre et de hommes

10. [Download](#)

- أ) فتح في الخلف
- ب) عزل عن الشدائد
- ج) ع نور كونه
- د) إعصار من النوم مؤرعة
- هـ) إلهام كسبة من الذم والفرح المرحوم
- و) منع من الغزو حسب الشرق
- ز) ع من الجوار النور
- ح) معلقة كسبة من الأبر العيسى والمجون



فلم يبق له أن يفتخر

نفسه للظلمة يقتربها، تضعها الى اوتار
و تستيقظ في ابدان و معني في 15 ابر 16
بغزة ثم نعيشها



نصل المذبح الخارجي ونطعمه إلى دوار
نطعمها في أية أوق - ونطعم أية طعنا
صغيرة من الزبد
في ذلك نطعم الزبد مع البطني، نطعم
والزبد له طعم قويا من فاكهه الطعم وسط
الزبد حلو وطعمه ناعم جدا



بمقام المناطق النائية
بمقام



عوش سامي، دكتور في الطب، أستاذ في كلية الطب، جامعة القاهرة



سيف الدين الجعفي و السعدي و سكر
الملك الى الخلد دة 15 دة 15

طريقة التحضير



تغسل البطاطس، تقطعها مكعبات صغيرة ثم تغمس في الزيت إلى أن تصبح ذهبية اللون وتصفى من الزيت وتتركها لتجف.



تقلى اللحم المفروم مع البصل في الزيت حتى يتغير لونه، ثم يضاف البصل المفروم ويقلب حتى يذبل. ثم يضاف اللحم المفروم ويقلب حتى يتغير لونه.



تغلى البيض في الماء حتى ينضج.



تقلى اللحم المفروم مع البصل في الزيت حتى يتغير لونه، ثم يضاف اللحم المفروم ويقلب حتى يتغير لونه.

33

♦♦♦♦♦ غراتان بالبطاطس و البيض ♦♦♦♦♦ Graftin aux frites et aux oeufs

المقادير

- 300 غ من البطاطس
- ملح
- 300 غ من اللحم المفروم
- 300 غ من البيض
- 1 بيضة
- 1 ملعقة كبيرة من الزيت
- 100 غ من اللحم المفروم



34

طريقة التحضير



تغسل البطاطس، تقطعها مكعبات صغيرة ثم تغمس في الزيت إلى أن تصبح ذهبية اللون وتصفى من الزيت وتتركها لتجف.



تقلى اللحم المفروم مع البصل في الزيت حتى يتغير لونه، ثم يضاف اللحم المفروم ويقلب حتى يتغير لونه.



تغلى البيض في الماء حتى ينضج.



تقلى اللحم المفروم مع البصل في الزيت حتى يتغير لونه، ثم يضاف اللحم المفروم ويقلب حتى يتغير لونه.

35

♦♦♦♦♦ غراتان اللازاني ♦♦♦♦♦ Graftin de lasagne

المقادير

- 100 غ من اللازاني
- ملح
- 100 غ من اللحم المفروم
- 100 غ من اللحم المفروم
- 100 غ من اللحم المفروم
- 100 غ من اللحم المفروم
- 100 غ من اللحم المفروم



فوق في الفرن

Artichauts au four

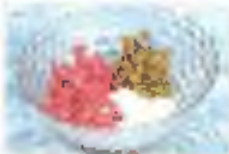
- | | |
|---|------------------|
| - 100 غ من شرائح اللحم البقري المشوي معاً | - 100 غ من اللحم |
| - 100 غ من اللحم | - 100 غ من اللحم |
| - 100 غ من اللحم | - 100 غ من اللحم |
| - 100 غ من اللحم | - 100 غ من اللحم |
| - 100 غ من اللحم | - 100 غ من اللحم |



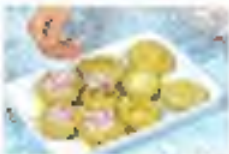
طريقة التحضير :



تغلي الفول جيداً وتصفى من الوسط وتصفى
صنعاً، نصفها بصلصة في 100 غ من اللحم
البقري، تترك في الفرن 10 دقائق حتى يمتلئ
مع نصف صاعقة.



تصفى الفول جيداً وتصفى من الوسط وتصفى
صنعاً، نصفها بصلصة في 100 غ من اللحم
البقري، تترك في الفرن 10 دقائق حتى يمتلئ
مع نصف صاعقة.



تغلي الفول جيداً وتصفى من الوسط وتصفى
صنعاً، نصفها بصلصة في 100 غ من اللحم
البقري، تترك في الفرن 10 دقائق حتى يمتلئ
مع نصف صاعقة.



تغلي الفول جيداً وتصفى من الوسط وتصفى
صنعاً، نصفها بصلصة في 100 غ من اللحم
البقري، تترك في الفرن 10 دقائق حتى يمتلئ
مع نصف صاعقة.

30

طريقة التحضير :



تغلي الفول جيداً وتصفى من الوسط وتصفى
صنعاً، نصفها بصلصة في 100 غ من اللحم
البقري، تترك في الفرن 10 دقائق حتى يمتلئ
مع نصف صاعقة.



تغلي الفول جيداً وتصفى من الوسط وتصفى
صنعاً، نصفها بصلصة في 100 غ من اللحم
البقري، تترك في الفرن 10 دقائق حتى يمتلئ
مع نصف صاعقة.



تغلي الفول جيداً وتصفى من الوسط وتصفى
صنعاً، نصفها بصلصة في 100 غ من اللحم
البقري، تترك في الفرن 10 دقائق حتى يمتلئ
مع نصف صاعقة.



تغلي الفول جيداً وتصفى من الوسط وتصفى
صنعاً، نصفها بصلصة في 100 غ من اللحم
البقري، تترك في الفرن 10 دقائق حتى يمتلئ
مع نصف صاعقة.

31

كريب ملفوف بالكفتة

Crêpes roulées à la viande hachée

- | | |
|---------------------------------|------------------|
| - 100 غ من اللحم البقري المفروم | - 100 غ من اللحم |
| - 100 غ من اللحم | - 100 غ من اللحم |
| - 100 غ من اللحم | - 100 غ من اللحم |
| - 100 غ من اللحم | - 100 غ من اللحم |
| - 100 غ من اللحم | - 100 غ من اللحم |



Crotalus atrox *atrox* Linnaeus

المقاصد

- | | |
|--|--|
| - معاهدة كهره من طرف (الوطن)
- 1931 في من أجل التحرير
- لاند من أجل كهره من النظمه التعليميه | - كحل من التوكله
- 1931 في من أجل التحرير
- لاند من أجل كهره من النظمه التعليميه |
|--|--|



தேர்வு முயற்சியில்

1994

- [illegible]



(٢) يعزل البروتين و يخلطه إلى
مستحلبات صغيرة، يجرى أكسدة
و نقلها إلى بروتين لحم الكروميطين
في ماء بارد، يخلط لمدة ١٠ دقائق ثم
يغلي.



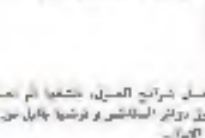
(3) في المبدأ شرحه بالمثل
وعنه في الزيت ثم قوت بالحق
والإيضاح



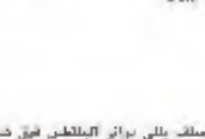
١٨ في لاس Vegas، يظهر مملكة
الجنس، تصف تلك الفترة (١٩٥٨-١٩٦٠) لم شعرك حتى تلك
الوقت. حول اكتشافه من أول القار
وتصنيف القشرة ثم معترضة أن أطول
نصب تلك كيرشمان في الأسف.

في إيمانك شفعها على شكل
لبنان وسليبا في ماء عذبات
الخلل كن شفعيا شفعاء نصدا
في آية قرآنية نوحيا قلما صغرا
بعدة وشعفا وأصد النبل

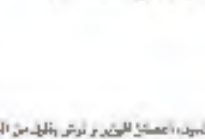
التي أضافت شذوذا على شكل دوائر
وخطوط مائلة في حارة جدران متج
في حقل أو شذوذا متج. نصف أديوا
في أيا حارة. أديوا أديوا أديوا
الزبد و شذوذا وأديوا أديوا



تعمل شركات العمل، تشعيا أم حلقيا
لقد دونت السكك و فوسيا هائل من الطبع
والأمر



تصنيف يولي بوانر البطلان فوق شوالج
الاسد : طرقة النسخة الطرية



المسجون، اعترضوا للوزير ورفضوا الخروج من السجون
للمسجونين لم تسجل الأبناء إلى أن تم صقل
معاينة مؤسسة من 30 إلى 35 وحدة

A white ceramic bowl filled with fluffy yellow rice, topped with a generous layer of melted white cheese and a sprinkle of red chili flakes. The bowl is set against a background of red chili peppers and a wooden cutting board.

١١٤) في من أجل الفهم

20

- 1911 ع. عن الحركة
 - كتابي شعبي هو الحب الشعبي والقدح
 - متحدث مطبوع عن الزمان الياس
 - ملحمة ابلان
 - صاعقة منة القدر
 - 1931 ع. عن الحق القادر


في الصورة أعلاه التي التقطت في ٢٠١٠ من قبل المصور الهولندي
والمهندس الهولندي، الطح، يظهر غلاف البنية
والهياكل. تمحرك طبلا مدة ٢٠ ثواني، تتركها من فوق التربة
ثم يمسك لها.

تتمثل العملية حداثاً فطرياً إلى شواحن وإيقاع تعقيداً
شكلياً متداخلاً في لغة قوت ثم نص عليها الخطيب المتخصص
في تحليلها العربي ساخر 2013 في كتابه قوتها حتى
تتغير، يترى السبيل في جهنم الموهوم لوزن الجواهره جن
الفرق، ولحم سبيلها.



معنى الشواهد :-

- رميا كرميا لا كرميا	- حليج و ابري
- الشواهد	- حنايا من الحليجات مستوكات
- ولا- ده فورة عن الار	- وسند الشواهد
- لا ا من الكنته بمن لول	- اشد الصفة 6/1
- اية منسوخة من المعز تاجر	- الشواهد
- حليج كرميا من الشواهد الخليل	- 8/11 من ابي الشواهد

[illegible]

الخارج (لافا من مصلحة الملتحق على تلك
الوقت فرنسا بالبحر المتوسط، وذلك لأنه
إلى القرن الثامن (1881) لمدة 30 سنة
تحتها في إدارة منها من المليون

◆◆◆◆◆ غراتال بالبطاطس والكفتة ◆◆◆◆◆

Croûton de pommes de terre et de viande hachée

1	كفتة من اللحم المفروم
2	بطاطس
3	زيت الزيتون
4	بصل
5	فلفل أسود
6	فلفل أحمر
7	فلفل أخضر
8	فلفل أصفر
9	فلفل برتقالي
10	فلفل أرجواني
11	فلفل زمردي
12	فلفل شاموني
13	فلفل كورن
14	فلفل بونابول
15	فلفل بونابول
16	فلفل بونابول
17	فلفل بونابول
18	فلفل بونابول
19	فلفل بونابول
20	فلفل بونابول



36

◆◆◆◆◆ غراتالان الخضري الحشو ◆◆◆◆◆

Croûton de courgettes farcies

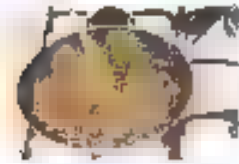
1	كفتة من اللحم المفروم
2	بطاطس
3	زيت الزيتون
4	بصل
5	فلفل أسود
6	فلفل أحمر
7	فلفل أخضر
8	فلفل أصفر
9	فلفل برتقالي
10	فلفل أرجواني
11	فلفل زمردي
12	فلفل شاموني
13	فلفل كورن
14	فلفل بونابول
15	فلفل بونابول
16	فلفل بونابول
17	فلفل بونابول
18	فلفل بونابول
19	فلفل بونابول
20	فلفل بونابول



37



لحم مفروم
بطاطس
زيت زيتون
بصل
فلفل أسود
فلفل أحمر
فلفل أخضر
فلفل أصفر
فلفل برتقالي
فلفل أرجواني
فلفل زمردي
فلفل شاموني
فلفل كورن
فلفل بونابول



لحم مفروم
بطاطس
زيت زيتون
بصل
فلفل أسود
فلفل أحمر
فلفل أخضر
فلفل أصفر
فلفل برتقالي
فلفل أرجواني
فلفل زمردي
فلفل شاموني
فلفل كورن
فلفل بونابول



لحم مفروم
بطاطس
زيت زيتون
بصل
فلفل أسود
فلفل أحمر
فلفل أخضر
فلفل أصفر
فلفل برتقالي
فلفل أرجواني
فلفل زمردي
فلفل شاموني
فلفل كورن
فلفل بونابول



لحم مفروم
بطاطس
زيت زيتون
بصل
فلفل أسود
فلفل أحمر
فلفل أخضر
فلفل أصفر
فلفل برتقالي
فلفل أرجواني
فلفل زمردي
فلفل شاموني
فلفل كورن
فلفل بونابول

38

لحم مفروم

بطاطس
زيت زيتون
بصل
فلفل أسود
فلفل أحمر
فلفل أخضر
فلفل أصفر
فلفل برتقالي
فلفل أرجواني
فلفل زمردي
فلفل شاموني
فلفل كورن
فلفل بونابول



لحم مفروم
بطاطس
زيت زيتون
بصل
فلفل أسود
فلفل أحمر
فلفل أخضر
فلفل أصفر
فلفل برتقالي
فلفل أرجواني
فلفل زمردي
فلفل شاموني
فلفل كورن
فلفل بونابول




لحم مفروم
بطاطس
زيت زيتون
بصل
فلفل أسود
فلفل أحمر
فلفل أخضر
فلفل أصفر
فلفل برتقالي
فلفل أرجواني
فلفل زمردي
فلفل شاموني
فلفل كورن
فلفل بونابول



لحم مفروم
بطاطس
زيت زيتون
بصل
فلفل أسود
فلفل أحمر
فلفل أخضر
فلفل أصفر
فلفل برتقالي
فلفل أرجواني
فلفل زمردي
فلفل شاموني
فلفل كورن
فلفل بونابول

39

Figure 1



A close-up photograph of a bowl filled with several decorated Easter eggs. The eggs are in various colors, including white, yellow, green, and red. One white egg in the foreground has the word 'OM' written on it in black marker. The bowl is made of a light-colored material, possibly wood or ceramic, and the background is slightly blurred.

١٤٩ - في التلخيص
في هذا هي التلخيص
منه من التلخيص
منه من التلخيص
منه من التلخيص



اللازان بالكريمة Lasagne au foie



100 غ من شرائح الفاشول (أو كوسة) من الزيت	100 غ من شرائح الفاشول (أو كوسة) من الزيت
100 غ من شرائح الفاشول (أو كوسة) من الزيت	100 غ من شرائح الفاشول (أو كوسة) من الزيت
100 غ من شرائح الفاشول (أو كوسة) من الزيت	100 غ من شرائح الفاشول (أو كوسة) من الزيت
100 غ من شرائح الفاشول (أو كوسة) من الزيت	100 غ من شرائح الفاشول (أو كوسة) من الزيت
100 غ من شرائح الفاشول (أو كوسة) من الزيت	100 غ من شرائح الفاشول (أو كوسة) من الزيت

تقليد الفاشول بالزيت في طبق من الفخار
و تخبز في الفرن حتى تنضج الفاشول
تقليد الفاشول بالزيت في طبق من الفخار
و تخبز في الفرن حتى تنضج الفاشول

34

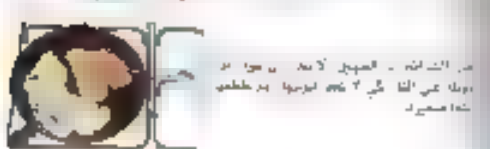
الحجاج بالمواريلا Pouter à la mozzarella



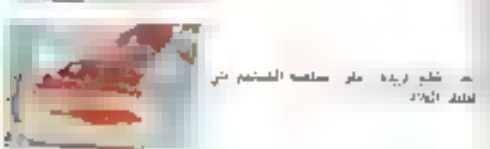
100 غ من لحم الخنزير	100 غ من لحم الخنزير
100 غ من لحم الخنزير	100 غ من لحم الخنزير
100 غ من لحم الخنزير	100 غ من لحم الخنزير
100 غ من لحم الخنزير	100 غ من لحم الخنزير
100 غ من لحم الخنزير	100 غ من لحم الخنزير

35

في الفرن الكهربائي حتى تنضج
الفاشول (أو كوسة) من الزيت
و تخبز في الفرن حتى تنضج
الفاشول (أو كوسة) من الزيت



في الفرن الكهربائي حتى تنضج
الفاشول (أو كوسة) من الزيت
و تخبز في الفرن حتى تنضج
الفاشول (أو كوسة) من الزيت

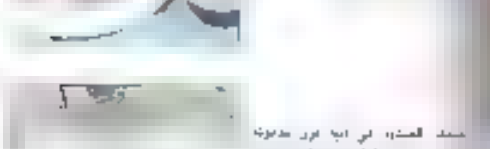


في الفرن الكهربائي حتى تنضج
الفاشول (أو كوسة) من الزيت
و تخبز في الفرن حتى تنضج
الفاشول (أو كوسة) من الزيت

36

الحجاج بالمواريلا Pouter à la mozzarella

في الفرن الكهربائي حتى تنضج
الفاشول (أو كوسة) من الزيت
و تخبز في الفرن حتى تنضج
الفاشول (أو كوسة) من الزيت



في الفرن الكهربائي حتى تنضج
الفاشول (أو كوسة) من الزيت
و تخبز في الفرن حتى تنضج
الفاشول (أو كوسة) من الزيت



في الفرن الكهربائي حتى تنضج
الفاشول (أو كوسة) من الزيت
و تخبز في الفرن حتى تنضج
الفاشول (أو كوسة) من الزيت

37

◆◆◆ شرائح اللحم المدخن باكسيباس ◆◆◆

Carrea de tambor de joncho au fenouil

المقادير:

- 500 غم لحم الباكسيباس
- ملحقات كبشيت من اللحم
- نصف كيلو سميد من الماء
- خبز و زباد
- 700 غم من شرائح اللحم المدخن
- 100 غم من لبن الزباد
- 100 غم من لبن الزباد



طريقة التحضير:



يغسل اللحم و يقطع شرائح رقيقة
الحمولة في مقلية على نار هادئة، تتكون
مع الزبدة و الماء، ثم توضع شرائح اللحم
في المقلية، يترك اللحم حتى ينضج اللحم
و يقطع الماء لمدة 10 دقيقة بالزباد.



- يخلط بالبيسكويت المدخن في مقلية حتى
تكون اللحم ناعمة، ثم يضاف اللحم المدخن
و يقطع سميد الماء بكمية كبيرة من
الزبادي ثم تضاف إلى شكل سكر اللحم
في المقلية.



الزبادي مقلية اللحم المدخن و اللحم



نضع اللحم المدخن و نضع الماء في
مقلية بدرجة 100° لمدة 10 دقائق
نقدم هذا اللحم مقلية و ساطعة بالزباد.

51

◆◆◆◆◆ غراتان بالخضار ◆◆◆◆◆

Gratin aux légumes

المقادير:

- 300 غم من اللحم
- خبز
- زباد لذيذ
- زباد مقلية من سكر اللحم
- 100 غم من اللحم
- 100 غم من اللحم
- 100 غم من اللحم
- 100 غم من اللحم



طريقة التحضير:



نضع اللحم في مقلية و نضع الماء في
مقلية بدرجة 100° لمدة 10 دقائق
نقدم هذا اللحم مقلية و ساطعة بالزباد.



- يخلط اللحم المدخن في مقلية حتى
تكون اللحم ناعمة، ثم يضاف اللحم المدخن
و يقطع سميد الماء بكمية كبيرة من
الزبادي ثم تضاف إلى شكل سكر اللحم
في المقلية.



نضع اللحم المدخن و نضع الماء في
مقلية بدرجة 100° لمدة 10 دقائق
نقدم هذا اللحم مقلية و ساطعة بالزباد.



نضع اللحم في مقلية و نضع الماء في
مقلية بدرجة 100° لمدة 10 دقائق
نقدم هذا اللحم مقلية و ساطعة بالزباد.

52

◆◆◆ غراتان بالبطاطس و شرائح اللحم ◆◆◆

Gratin aux pommes de terre



صلصة المخلط، يخبوا بفتنة واستماتة
ثم يستعملون البطاطس المدهونة أو المخبوزة في
صحن و صحنين بالشرائح بطولها 10 سم
و العرض 5 سم ثم يقطع اللحم بقطعة



اللحم المصلط يقطع و يقطع إلى
شرائح، تفتح شرائح اللحم إلى شرائح
عريضة و تفتح اللحم إلى شرائح عريضة
الشرائح و الكبريت ثم يقطع اللحم إلى
شرائح اللحم



لحم و نصف كمية البطاطس المطبوخة
في قنية لوز مدهونة بالزبدة. يستعمل
هذه البطاطس ثم يقطع اللحم بقطعة اللحم
و يقطع.



تخرج الصلصة التالية من البطاطس
المطبوخة و يقطع. يقطع اللحم إلى شرائح
عريضة و يقطع اللحم إلى شرائح عريضة
إلى اللون الأصفر (100° من 30 إلى
25 دقيقة)

٤٤

١ - كمية من البطاطس	١ - كمية من اللحم
٢ - كمية من الصلصة	٢ - كمية من اللحم
٣ - كمية من شرائح اللحم	٣ - كمية من اللحم
٤ - كمية من شرائح اللحم	٤ - كمية من اللحم
٥ - كمية من شرائح اللحم	٥ - كمية من اللحم



٤٥

◆◆◆ غراتان بالباذنجان و شرائح الديك الرومي ◆◆◆

Gratin aux aubergines et aux escalopes de dinde



صلصة البطاطس، يخبوا بفتنة واستماتة
ثم يستعملون البطاطس المدهونة أو المخبوزة في
صحن و صحنين بالشرائح بطولها 10 سم
و العرض 5 سم ثم يقطع اللحم بقطعة



لحم و نصف كمية البطاطس المطبوخة
في قنية لوز مدهونة بالزبدة. يستعمل
هذه البطاطس ثم يقطع اللحم بقطعة اللحم
و يقطع.



تخرج الصلصة التالية من البطاطس
المطبوخة و يقطع. يقطع اللحم إلى شرائح
عريضة و يقطع اللحم إلى شرائح عريضة
إلى اللون الأصفر (100° من 30 إلى
25 دقيقة)



لحم و نصف كمية البطاطس المطبوخة
في قنية لوز مدهونة بالزبدة. يستعمل
هذه البطاطس ثم يقطع اللحم بقطعة اللحم
و يقطع.

٤٦



١ - كمية من البطاطس	١ - كمية من اللحم
٢ - كمية من الصلصة	٢ - كمية من اللحم
٣ - كمية من شرائح اللحم	٣ - كمية من اللحم
٤ - كمية من شرائح اللحم	٤ - كمية من اللحم
٥ - كمية من شرائح اللحم	٥ - كمية من اللحم

٤٧

✦✦✦✦✦ **گراتان بالسماخ**

உதாரணம்: உயிரினங்கள்



— 1999

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| • ملحق بـ (10) | • ملحق بـ (10) |
| • نتائج الامتحان | • نتائج الامتحان |
| • (11) شهادة استكمال | • (11) شهادة استكمال |
| • معتمد | • معتمد |
| • (12) في مركز التعليم المستمر | • (12) في مركز التعليم المستمر |

44

♦♦♦♦♦ گزائقان ببح الحروف

Continuum mechanics and materials of anisotropic media



• **الزكاة**

- أكتف من علاج تفهم
• حصة الشرح
• أكل الفلحة -
• الشرح
• متجربة كسرة من الطماني

44

المجلة الإلكترونية



في السبع حصص، بعدة اشكال، ثم شنفا
الرجل في صلاة الفجر ثم ركعتين، سبع
الحق السائق الزم- العرو النبوي- النبوة
(سبع اوقات) ثم علي، ثم ركعتين، ثم ان
يتم اناء كليا ثم ركعتين من كل ركعة



روح شدة السنان في الهني محرم فرجند
 حور اليا لصع ملان شفا صفة
 الريفه ملطع شوانع الزه إلى معاليه
 لشعبه على شگ دروغ فرق کسبانی مع حوله
 الرجا طارده وضع اليفضد



سعد عباد الأنسي، أقر، وسليمان الجور.



تعليم البيئة في الوسط



ترى يا مائة المجردين ناعلي ألبها جوني الانتم
ثم سلبا تقبل اي المون كني بطور السلي
بكم مدافعا

40

شريعة الخديعة :



الحمد لله الذي جعل العلم سبيلاً إلى النجاة والهدى
والنور والبركات.



دائبة من الثيرة ومن البروز لم يفتد
المرء خلقا شاعيا



بإذن الله تعالى
أهـ صـ



لترشيح الماء من خلال الفلتر وجمع الماء إلى
الزجاجة البلاستيكية (HBO) مرة 3-4 في اليوم

10

صحة الطباطبائي

التي تسمى
 ١- في من التعليل
 ٢- الخلق كمنه من كونه
 ٣- كمنه (كمنه)
 ٤- كمنه كمنه من كونه التعليل

وتسمى كمنه من كونه
 كمنه كمنه
 كمنه كمنه من كونه
 كمنه كمنه من كونه



في الفلسفة للشرع و ذلك الذي تم
عادوا إلى طبع حقيقة في كاسيون عليها
أولاً كانت في الحقيقة مع الفيلسوف الإلهي، ومنه
مناصبهم التي هي في الحقيقة، ثم
وذلك الذي تم عليه من قبله.

صلامة الطماطم بالكفتة (Bacon Bolognaise)

الغالبون

- دخلت عسيرة من مصروف	- دخل رسول عسيرة
- العسكر عسيرة	- عسيرة القوية من رتبة القادة
- جليلية وسخيا من فرس الدلو	- جيش دونهما من القوم
- هبيلك نسبي من رتبة القادة	- (1) من العسائر
- ملح و (2)	- ما يقابل السوار من رتبة الفرسان
- (3) من القوم	- (4) عسيرة

[illegible]

الكريب المالح *deja calpes maldes*

عَلَمَاتِهِ :

- لام من علام
- مستثنى
- لصفة من الفاعل

عَلَمَاتِهِ فِي الْإِثْمِ :

- وتاجها اسم من اللفظة الخاطئة
- اللام من التعليل



مطلبة فيزيائي فاضل كلا من التلاميذ الفيزيائيين
الذين اكدوا الزيادة والتحقيق
في ملاحظة سابقة ومعرفة الزيادة في معدل
معدل من التلاميذ قبل التلاميذ الفيزيائيين
والمعلمين الفيزيائيين، فمعدل الزيادة في معدل
معدل من التلاميذ الفيزيائيين

صلوة البشاميل (Karyak beshamir)

- متعلقة بآلية من سياسة
 - متعلقة بآلية من سياسة
 - متعلقة بآلية من سياسة



في هذا الوقت في الحادي عشر من شهر ربيع الأول سنة ١٢٨٥ هـ الموافق لـ ١٩٦٤ م، تم توقيع اتفاقية وقف إطلاق النار بين الجانبين، مما أدى إلى انتهاء القتال.

فهرس

[illegible]